



LAHTIVAJAN REKISTERÖI- MINEN ELINTARVIKEHUO- NEISTOKSI

Case: Ruhtinan Erä Ry

TEKIJÄ: Aki Kinnunen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Aki Kinnunen	
Työn nimi Lahtivajan rekisteröiminen elintarvikehuoneistoksi	
Päiväys 11.3.2015	Sivumäärä/Liitteet 20/35
Ohjaaja(t) Mari Vartiainen	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Ruhtinan Erä ry	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Ruhtinan Erä ry, joka on tämän opinnäytetyön toimeksiantaja ja jonka jäsen itsekkien olen, omistaa metsästysmajan lisäksi kaksi lahtivajaa. Metsästysseuralla on jäseniä noin 120, joista hirvenpyyntiin osallistuu noin 60 - 80 henkilöä. Metsästysseura vuokraa lahtivajaa myös yhdistyksen ulkopuolisille. Koin kehitystarpeeksi metsästysseuralle lahtivajojen tai edes toisen niistä rekisteröimisen elintarvikehuoneistoksi, jotta tarpeen tullen riistan lihaa voisi myydä eteenpäin.</p> <p>Rekisteröinnistä voisi hyötyä koko seura tai sen yksittäiset jäsenet, jotka haluaisivat myydä riistaa. Tässä opinnäytetyössä kerrotaan siitä, kun ilmoitan Ruhtinan Erä ry:n lahtivajan elintarvikehuoneistoksi. Uuden lakimuutoksen myötä, on sallittua myydä leikattua riistan lihaa suoraan ravintoloihin tai vähittäismyyntin lahtivajoilta. Edellytyksenä tälle on, että lahtivaja on rekisteröity elintarvikehuoneistoksi.</p> <p>Tämä toiminnallinen opinnäytetyö etenee vaiheittain siten, että ensin tarkastellaan lähtökohtia elintarvikehuoneiston rekisteröinnistä sekä yleisesti, mitä lahtivaja tarkoittaa ja millaisessa kunnossa Ruhtinan Erä ry:n lahtivaja on. Lahtivajan toiminnan käsittelyn jälkeen työssä kerrotaan, kuinka lahtivaja ilmoitetaan elintarvikehuoneistoksi.</p> <p>Työn liitteenä on Ruhtinan Erä ry:n lahtivajalle tehty omavalvontasuunnitelma, jossa kerrotaan kuinka lahtivajalla tulee toimia. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan lahtivajan toiminta, kerrotaan hygieniset toimintatavat ja puhdistusohjelma. Omavalvontasuunnitelmaan tulee perehtyä kaikkien metsästysseuran jäsenten. Myös metsästysseuran ulkopuolisten lahtivajan käyttäjien, jotta se pysyisi koko ajan kunnossa ja hygienisesti puhtaana riistan teurastustilana.</p>	
<p>Avainsanat</p> <p>Lahtivaja, elintarvikehuoneisto, omavalvonta, toiminnallinen opinnäytetyö, metsästyshygieniä</p>	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Aki Kinnunen			
Title of Thesis Slaughter shed registration as food premises			
Date	11.3.2015	Pages/Appendices	20/35
Supervisor(s) Mari Vartiainen			
Client Organisation /Partners Ruhtinan Erä ry			
<p>Abstract</p> <p>The client of this thesis, hunting association called Ruhtinan Erä ry, owns a hunting cabin and two slaughter sheds. This hunting association has approximately 120 members including me, and about 60 to 80 participate in elk-shooting annually. It also rents slaughter sheds to outsiders on request. In the case of development needs I felt that the hunting association needs to have at least one of their slaughter sheds approved by the municipal health inspector, which allows hunters to sell game meat forward.</p> <p>Registration would benefit the whole association as well as single hunters, who want to sell the meat. This thesis is about how I did the registration of Ruhtinan Erä's slaughter shed as food premises. Along the new law it is possible to sell game straight to the restaurants or grocery stores. Requirement for this is that the slaughter shed is registered as food premises.</p> <p>This functional thesis proceeds in stages. First is the inspection of the basis for the registration. After that we take a look at slaughter sheds in general and in what condition is the Ruhtinan Erä's slaughter shed. Finally, the thesis will go through the things that need to be done in order to get the slaughter shed approved.</p> <p>Attached to the thesis is a self-monitoring blueprint which tells how you should operate in the slaughter shed. This self-monitoring blueprint describes slaughter shed functions, covers how you should work there in the right hygienic way and how it should be cleaned. This self-monitoring blueprint should be read by everyone in the hunting association and especially by those who are not part of the society and yet use the slaughter shed. This way we can ensure the slaughter shed stays clean and functional.</p>			
<p>Keywords</p> <p>Slaughter shed, approved, self-monitoring blueprint, functional thesis, hunting hygiene</p>			

Jo koulutuksen varhaisessa vaiheessa minä tiesin, että tulen oman opinnäytetyöni tekemään riistaan liittyen. Pitkän miettimisen jälkeen, kuinka yhdistää harrastus ja koulutyö, päätin tutkia itselleni hieman uudenlaista aihealuetta. Ja sen pitäisi tapahtua vielä työelämläheisesti. Niinpä päädyin tekemään elintarvikehuoneistoksi rekisteröinnin omalle metsästysseuralleni. Tai rekisteröinti terminä on hieman ehkä harhaanjohtava, elintarvikehuoneistoksi ilmoittaminen olisi paremmin sanottu.

Kerran Metsästäjä – lehteä lukiessani huomasin artikkelin ”Tehdäänpä lahtivajalle omavalvontasuunnitelma”. Mielenkiintoni heräsi välittömästi, että olisiko tämä sopiva aiheeksi opinnäytetyölleni ja elän vieläkin siinä uskossa, että olihan se. Artikkelin oli kirjoittanut kuusamolainen eläinlääkäri Sauli Laaksonen, joka itsekin harrastaa metsästystä ja työkseen tutkii riistaeläimiä. Osallistuin hänen luennoimaan ja metsästäjäliiton järjestämään Metsästäjän terveys ja hygienia – koulutukseen maaliskuun lopulla. Koulutus antoi minulle valtavasti lisätietoa aiheesta, sekä kipinän aloittaa tekemään opinnäytetyötäni.

Opinnäytetyöni liitteenä on Ruhtinan Erälle tehty omavalvontasuunnitelma, joka menee ihan oikeaan käyttöön seuran tiloihin. Se tulee siis perehdytykseksi hygienisiin toimintatapoihin kaikkien nähtäville. Aion myös jakaa oppimaani ja sisäistämäni tietoa eteenpäin muille metsästysseuran jäsenille, vaikka se ei enää varsinaisesti enää tähän opinnäytetyöhön liity. Opinnäytetyöni työelämläheisyys ja alkuperäinen ajatus on se, että ravintolat tulisivat jatkossa entistä enemmän ostamaan läheisiltä metsästyseuroilta puhdasta lähiruokaa eli riistaa. Toivottavasti se käytäntö kasvaisi ympäri Suomea, ja siitä tulisi ihan normaali toimintatapa.

Aki Kinnunen

Kuopiossa 25.5.2015

Savonian opinnäytetyö

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ	7
2.1	Toimintasuunnitelma	7
2.2	Toiminnallisen opinnäytetyön toteutustavat	8
3	TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY	9
4	LÄHTÖTILANNE REKISTERÖINNILLE.....	10
4.1	Lahtivajan kunto	11
4.2	Ruhtinan Erä ry:n lahtivaja	12
5	ELINTARVIKEHUONEISTOKSI REKISTERÖINTI	15
6	SEURANTA JA TULOKSET	16
7	POHDINTA.....	17
7.1	Toteutustapa ja tekemisessä ilmenneet ongelmat	17
7.2	Yleistettävyyys ja loppusanat.....	18
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	19
	LIITE 1: OMAVALVONTASUUNNITELMA.....	20
	LIITE 2: ELINTARVIKEHUONEISTO HAKEMUS.....	32

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni toimeksiantajana toimii Ruhtinan Erä ry, jonka jäsen itsekin olen. Ruhtinan Erä ry omistaa kaksi eri lahtivajaa. Kehitystarpeena yhdistyksellä olisi lahtivajojen tai edes toisen niistä rekisteröiminen elintarvikehuoneistoksi, jotta tarpeen tullen riistan lihaa voisi myydä eteenpäin suoraan kuluttajille tai vähittäismyyntiin ravintoloihin tai kauppoihin. Rekisteröinnistä hyötyisi koko seura tai sen yksittäiset jäsenet, jotka haluaisivat myydä riistaa. Toimeksiantajan yhteyshenkilönä toimii Matti Kinnunen, joka on seuran sihteeri.

Opinnäytetyön toteutan toiminnallisena opinnäytetyönä, eli minä kerron omista tekemiseni vaiheista, kun samalla konkreettisesti rekisteröin metsästysseuran lahtivajaa elintarvikehuoneistoksi. Työn vaiheet kuvaisin opinnäytetyössäni prosesseina eli ensimmäisenä prosessina on lahtivajan tilannekartointus ja kertomalla, mikä on lahtivajan tila nykyisin. Toisena prosessina on tilojen muutosten tarvekartointus ja listaus siitä, mitä tarvitaan muuttaa, että lahtivaja hyväksytään elintarvikehuoneistoksi. Kolmantena olisi omavalvontasuunnitelman tekeminen. Neljäntenä prosessina on rekisteröinnin eli ilmoituksen tekeminen. Siitä seuraisi mahdolliset muutostyöt.

Työtehtävät toteutan itsenäisesti ja vastuu riittävästä tiedon keräyksestä on minulla. Työn etenemisen kannalta olisi hyvä, jos ilmoitukseni viranomaisille olisi valmis ennen yhdistyksen kesäkokousta, jotta voisin esitellä muille seuran jäsenille seuran toimintaan liittyvän uudistuksen. Työlle edellyttävä lupa on minun ja metsästysseuran hallituksen välinen suullinen sopimus, että tällainen työ tehdään. Työn tavoitteena on rekisteröidä Ruhtinan Erä Ry:n lahtivaja elintarvikehuoneistoksi sekä syventyä aiheeseen tarkemmin. Työn tuloksena metsästysseura voi rahaa tienatakseen myydä riistan lihaa.

2 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Koska opinnäytetyössäni ei ole varsinaisesti mitään tutkimusmenetelmiä käytössä, on sen tyyli silloin toiminnallinen opinnäytetyö. Opinnäytetyössäni perehdyn metsästysseurojen ja lahtivajojen toimintaan ja hygieniä puoleen. Lisäksi käytännössä teen elintarvikehuoneiston rekisteröinnin, sekä omavalvontasuunnitelman omalle metsästysseuralleni Ruhtinan Erä ry:lle.

Vilkan ja Airaksisen mukaan toiminnallinen opinnäytetyö on vaihtoehto tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Toiminnallinen opinnäytetyö on käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjestämistä tai järjeistämistä ammatillisessa kentässä. Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei voi täysin unohtaa selvityksen tekemistä. Tietoja ja taitoja ammattikulttuureissa on valtava määrä, joita ei aina tavoiteta ilman selvitystä. Siksi on hyvä selostaa myös tutkimusmenetelmiä perustasolla ja niiden käyttöä. (Vilka & Airaksinen 2004, 9-10.)

Opinnäytetyön tulisi olla riittävällä tasolla alan tietojen ja taitojen hallintaa osoittava, käytännönläheinen, työelämälähtöinen ja tutkimuksellisella asenteella toteutettu. Valmistuttuaan opiskelijan tulisi toimia alansa asiantuntijatehtävissä, sekä tietää ja taitaa siihen liittyvät kehittämisen ja tutkimisen perusteet, se on ammattikorkeakoulussa annetun koulutuksen tavoitteena. (Vilka & Airaksinen 2004, 10.)

Suosittelavaa toiminnallisessa opinnäytetyössä on, että työllä on toimeksiantaja. Toimeksiannetun opinnäytetyön ja -prosessin avulla voi näyttää osaamista paremmin ja se myös mahdollisesti työllistää. Vilkan ja Airaksisen mukaan toimeksiannettu opinnäytetyöaihe opettaa projektinhallintaa, lisää vastuuntuntoa, täsmälliseen suunnitelman tekemiseen, aikataulutettu toiminta, tietyt toimintaehdot ja -tavoitteet sekä tiimityö. Ammatillista kasvua tukeva opinnäytetyöaihe on saatu työelämästä. Etu toimeksiannetussa opinnäytetyössä on myös siinä, että pääsee senhetkisen työelämän kanssa peilamaan omia tietoja ja taitojaan. (Vilka & Airaksinen 2004, 16-17.)

On myös olemassa riski, että toimeksiannettu opinnäytetyö laajenee mittavammaksi kuin opinnäytetyölle asetetut alkuperäiset tavoitteet. Joskus ammatillisen kasvun, urasuunnitelmien ja työllistymisen näkökulmasta välttämätöntä antautua ja sitoutua isompaan opinnäytetyöprojektiin kuin työlle asetettu opintoviikkomäärä vaatisi. Jo aihetta ideoidessa on hyvä pohtia, millaisiin mittoihin työ voi laajeta ja ovatko valmiudet ja voimavarat sellaiset, että toimeksiantoon pystyy sitoutumaan. (Vilka & Airaksinen 2004, 18.)

2.1 Toimintasuunnitelma

Toiminnallisesta opinnäytetyöstä tehdään toimintasuunnitelma sen takia, että siitä selviää opinnäytetyön idea ja tavoitteet. Siinä vastataan kysymyksiin, mitä tehdään, miten tehdään ja miksi tehdään. Tärkein merkitys on, että tekijä jäsentää itselleen, mitä on tekemässä. Toimintasuunnitelmalla pystyy

osoittamaan, että kykenee johdonmukaiseen päättelyyn ideassa ja tavoitteessa. Toimintasuunnitelmaan pitäisi pystyä sitoutumaan. Ainakin aihetasolla, sillä joskus suunnitelmat osoittautuvat mahdottomiksi toteuttaa. (Vilkka & Airaksinen 2004, 26-27.)

Toimintasuunnitelma olisi hyvä aloittaa alkutilanteen kartoituksella. Ideoita ei kannata toistaa ja onkin hyvä selvittää onko vastaavanlaisia töitä jo tehty alalle. Seuraavaksi on hyvä kartoittaa idean kohderyhmä ja idean tarpeellisuus kohderyhmässä, lähdekirjallisuus, tutkimukset ja muut mahdolliset lähteet. Sitten kun taustakartoitus on tehty, pystyy täsmentämään lopullisen toiminnallisen opinnäytetyön idean ja sen tavoitteet. (Vilkka & Airaksinen 2004, 27.)

Seuraavaksi toimintasuunnitelmassa tulee pohtia, millä keinoin tavoitteet ovat saavutettavissa. Mistä saa hommattua tarvittavat materiaalit ja tiedon, oppaan, tuotteen tai tapahtuman järjestämiseksi. Pitää myös miettiä tarvitseeko konsultaatio apua asiantuntijoilta. Jos yksin ei pysty tekemään kaikkea, esimerkiksi vaikkapa ulkoasun muotoilua jossakin oppaassa, täytyy selvittää kuka sen voisi suunnitella tai toteuttaa. (Vilkka & Airaksinen 2004, 27.)

Toiminnallisessa opinnäytetyössä voi olla myös kustannuksia. Jos oppilaitos ei toisin ole ilmoittanut eikä toimeksiantajaa ole, maksaa opiskelija itse opinnäytetyöstään aiheutuvat kulut. Siksi onkin hyvä pohtia, onko työtä järkevä toteuttaa käytettävissä olevilla resursseilla. (Vilkka & Airaksinen 2004, 28.)

2.2 Toiminnallisen opinnäytetyön toteutustavat

Yksi osa toiminnallisen opinnäytetyön toteuttamistapaa on selvityksen tekeminen, aiheesta riippumatta. Lopullisena tuotoksena on jotain konkreettista. Se voi olla kirja, ohjeistus, tietopaketti, portfolio, tapahtuma tai esittelyosasto. Siksi raportoinnissa on syytä käsitellä tuotoksen tekemiseksi käytetyjä keinoja. Yhteinen piirre toiminnallisissa opinnäytetyöissä on se, että niissä pyritään luomaan sellainen kokonaisilme, että siitä voi tunnistaa tavoitellut päämäärät. (Vilkka & Airaksinen 2004, 51.)

Opinnäytetyönä tehtävän tuotteen toimeksiantaja tai opiskelija maksaa itse. Siksi on hyvä miettiä tuotteen kustannukset ja työn laajuus. Työssä on myös hyvä ottaa esille, että millaiset ohjeet toimeksiantajalta saa ja miten ne vaikuttavat tuotteessa tehtyihin valintoihin verrattuna omiin näkemyksiin. Opinnäytetyössä on myös kerrottava, miten työssä käytetyt tiedot ovat oikeassa ja luotettavia. (Vilkka & Airaksinen 2004, 53.)

Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei aina tarvitse analysoida kerättyä aineistoa yhtä tarkasti ja järjestelmällisesti kuin tutkimuksellisissa töissä. Asiantuntijoiden haastattelu on yksi tapa kerätä tietoa. Konsultaatioaineistot eli esimerkiksi haastatteluaineisto tulee aina ilmoittaa raporttiosuudessa. Ne lisäävät teoriaosuuden luotettavuutta, kuten myös lähdeluettelo joka on huolellisesti tehty. (Vilkka & Airaksinen 2004, 57-58)

3 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Ruhtinan Erä ry:n toiminta-alue sijaitsee Suomussalmen koillisosassa, 50 km kuntakeskuksesta. Seuraa voi hyvällä syyllä kutsua nykyaikaiseksi metsästysseuraksi, sillä kaikki tarvittava löytyy omasta takaa. Seura omistaa metsästysmajan, kaksi lahtivajaa, savusaunan sekä skeet- ja hirviradan. Skeet-rata on haulikkoammunnan laji, jossa ammutaan lentäviä savikiekkoja. Seuran jäsenillä on vapaa käyttöoikeus seuran majaan sekä ampumaratoihin. (Ruhtinan erän kotisivut 2015)

Metsästysseura on perustettu vuonna 1963. Ensimmäiseen yhdistyksen perustavaan kokoukseen osallistui 50 henkilöä. Nykyään metsästysseuralla on jäseniä noin 120, joista hirvenpyyntiin osallistuu noin 60 - 80 henkilöä. Hirviporukka toimii kolmessa osassa omilla alueillaan, myös koko seuran alue on käytössä kaikille tarvittaessa. (Ruhtinan erän kotisivut 2015)

Seuran toiminta viimeisen 10-vuoden aikana on jatkunut entisenlaisena. Kiinteistöjä on huollettu, talloita pidetty vuosittain, järjestetty hirvikoeammuntoja ja hirvenhaukkukokeita. Jäsenet ovat aktiivisesti pyytäneet pienpetoja, vieneet kymmenittäin nuolukiviä maastoon, sekä kauriitakin on ruokittu yksittäisten jäsenten toimesta vuodesta 2008 alkaen. Lahtivajaa seura vuokraa ulkopuolisille hintaan 50 e/ruho ja metsästysmajaa 10 e/vuorokausi. (Ruhtinan erän kotisivut 2015)

Esitin ideani opinnäytetyöstä metsästysseuran hallitukselle yhdistyksen syyskokouksessa 2014. Ilmoitin tekeväni lahtivajalle omavalvontasuunnitelman sekä rekisteröin sen elintarvikehuoneistoksi. Sain myönteisen vastauksen yhdistyksen puheenjohtajalta Kalervo Kaltiolta sekä muulta hallitukselta. Opinnäytetyön yhteyshenkilönä toimeksiantajan puolelta toimii metsästysseuran sihteeri Matti Kinnunen.

4 LÄHTÖTILANNE REKISTERÖINNILLE

”Myyjän on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus tarkastamattoman lihan myynnistä tai myynti- ja käsittelypaikasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle (EL 13 § 1 ja 3 mom.). Myynti- ja käsittelypaikka, josta tarkastamaton luonnonvaraisen riistan liha myydään, voi olla esimerkiksi metsästäjän koti tai lahtivaja.” (Elintarviketurvallisuusvirasto, 2015 A.)

Tiedostin Ruhtinan Erä ry:n lahtivajan kunnon olevan tarpeeksi laadukas, että sen pystyisi rekisteröimään elintarvikehuoneistoksi. Paljon lisätietoa asiasta sain metsästäjäliiton järjestämässä koulutuksesta. Koulutus oli nimeltään Metsästäjän terveys ja –hygieniakoulutus. Osallistuin koulutukseen yhdessä metsästysseuran sihteerin Matti Kinnusen kanssa. Kurssin luennoitsijana toimi kuusamolainen eläilääkäri Sauli Laaksonen, joka on myös kirjoittanut kirjan - Metsästäjän terveysoppi. Kurssi järjestettiin Iisalmissa 27.3 – 28.3.2015. Kurssi oli maksullinen, mutta metsästysseura maksoi meidän molempien osallistumisen, joten kustannuksia työn toteuttamiseen ei tullut tässä vaiheessa. Kurssin jälkeen olemme Matin kanssa koulutettuja metsästäjiä, joista Evira pitää kirjaa.

Lainsäädännön mukaan metsästysseuroihin voi kuulua koulutettuja henkilöitä, jotka voivat tehdä alustavan tarkastuksen riistalle heti kaadon jälkeen. Koulutettu henkilö on suorittanut erityisen aiheeseen perehdyttävän kurssin. Kurssin ohjelman tulee olla Eviran hyväksymä. Evira pitää rekisteriä koulutetuista henkilöistä. Hyväksytyn koulutuksen järjestäjä ilmoittaa koulutuksen suorittaneiden henkilöiden nimet Eviraan. Koulutettu henkilö ei kuitenkaan pysty tekemään lihan tarkastusta vaan sen tekee aina virkaeläinlääkäri. Riistan lihan tarkastusta varten sen ruho, ja kaikki sisäelimet mahaa ja suolia lukuun ottamatta ja yleensä myös pää tulee toimittaa mahdollisimman nopeasti loppuun teurastamisen paikkaan. Jos metsästysseuraan kuuluu koulutettu metsästäjä, hän voi tehdä ruhon ja sisäelinten tarkastuksen jo pyyntipaikalla. Jos koulutettu henkilö ei havaitse mitään normaalista poikkeavia ominaisuuksia, tai eläimellä ei havaittu epänormaalia käyttäytymistä ennen tappamista, pää ja sisäelimet voidaan jättää pyyntipaikalle ja lihan tarkastukseen riittää vain ruho. (Elintarviketurvallisuusvirasto, 2015 C.)

”Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä tai muuten luovuttaa suoraan yksityishenkilölle tämän omaan käyttöön pieniä määriä luonnonvaraisten riistaeläinten tarkastamatonta lihaa. Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä ja luovuttaa tarkastamatonta riistan lihaa myös leikattuna ja/tai jäädytettynä, mutta tarkastamattomasta lihasta ei saa valmistaa luovutettavaksi mitään tuotteita, kuten jauhelihaa, makkaroita, säilykkeitä tai palvilihaa. Luovuttaminen suoraan kuluttajalle tarkoittaa, että lihaa ei toimiteta välittäjien eikä tukkujen kautta, vaan metsästäjä myy tai luovuttaa lihan suoraan lopulliselle kuluttajalle.” (Elintarviketurvallisuusvirasto, 2015 A.)

”Metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja lintujen lihaa tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin, kuten ravintolaan, suurtalouteen tai vähittäismyymälään. Metsästäjän tai metsästysseuran tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus huoneistosta, josta liha toimitetaan vähittäismyyntiin. Vuodessa saa toimittaa enintään 1000 jänistä tai kania,

3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäaurista vastaavan määrän lihaa vähittäismyyntiin (Vna 1258/2011 4 § 1 mom kohta 4). Muiden luonnonvaraisten riistaeläinten lihan on aina oltava tarkastettua, jos sitä toimitetaan vähittäismyyntiin. Tarkastamatonta hirvieläinten, jänisten, kanien tai lintujen lihaa saa toimittaa vähittäismyyntiin kokonaisena ruhona tai leikattuna, mutta sitä ei saa toimittaa valmistettuna tuotteiksi kuten jauhelihana, makkaroina, palvilihana tai säilykkeinä. Mikäli luonnonvaraisia hirvieläimiä toimitetaan kokonaisina ruhoina vähittäismyyntiin, vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla tulee olla toimintaan riittävät tilat.” (Elintarviketurvallisuusvirasto, 2015 A.)

Ruhtinan Erä ry:n toiminta on kuvattuna liitteenä olevassa omavalvontasuunnitelmassa. Toiminta on paljon pienempää, kuin se lain puitteissa voisi olla. Lahtivajalta löytyy myös tuotteiden pidemmälle valmistusta varten lihamylly ja vakuumikone. Kuten yllä olevassa lakitekstistä käy ilmi. Riistaa ei saa myydä tai toimittaa valmiiksi tehtynä tuotteena, vaan pelkästään omaan käyttöön tulevia tuotteita saa niillä tehdä. Lisäksi riistalihaa koskevat säädökset kuljetuksien osalta on kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

4.1 Lahtivajan kunto

Lahtivajalla yleisesti tarkoitetaan paikkaa, jossa metsästäjät suorittavat riistan loppuuntourastuksen. Loppuuntourastus tarkoittaa nylkemistä, mahdollisten elinten poistamisen, ruhon siivoamisen ja jäädytyksen. Lahtivajoille on asetettu erilaisia vaatimuksia, jotka vaihtelevat sen mukaan mihin tarkoitukseen tuotettu riistan liha on tarkoitettu. Toiminnan laajuudesta riippuu myös paljon. Metsästysseurojen lahtivajat ovat yleisesti helpommin kunnossa pidettäviä, kuin satoja eläimiä käsittelevä riistaturastamo. Täten myös tila- ja pintamateriaalivaatimukset ovat lievempiä. Lahtivaja voi olla myös pelkästään metsästäjien omaan käyttöön tulevan lihan käsittelytila. (Laaksonen 2013, 237.)

Jos tarkastamatonta riistan lihaa aiotaan myydä yleiseen kulutukseen, täytyy lahtivajan täyttää tietyt edellytykset lainsäädännöstä esimerkiksi ilmoitusvelvollisuuden, tilojen ja toiminnan hygienian, jäädytyksen ja omavalvonnan toteuttamisella. (Laaksonen 2013, 237.)

Lahtivajassa kaikkien pintojen ja laittien täytyy olla helposti puhdistettavissa ja vedenkestävistä materiaaleista tehty. Huokoiset materiaalit, kuten puu tai vaneri, eivät ole helposti puhtaanapidettäviä vaan ne imevät itseensä likaa ja kosteutta ja ovat mikrobille hyvä kasvualusta. Lahtivajan pinnoilla tai missään rakenteissa ei saa esiintyä ruostetta tai hilseilevää maalia, koska ne saattavat aiheuttaa epäpuhtauksia lihaan. (Laaksonen 2013, 240.)

Laaksosen mukaan lahtivajalla kuitenkin saa olla vesivaneripintoja ja puuta, kunhan ne eivät ole suoraan kosketuksissa lihan kanssa. Edellytyksenä tälle on, että liha on menossa omaan käyttöön. Tai lihan luovutus toiminta on sen verran pientä, ettei ole tarpeen muuttaa jokaista pintaa rosteriksi. (Laaksonen S. Luento 2015)

4.2 Ruhtinan Erä ry:n lahtivaja

”28.1.1995 Ruhtinan erän vuosikokouksessa seura päätti rakentaa kokonaan uuden lahtivajan entisen tilalle. Johtokunnalle annettiin velvoite laatia rakennussuunnitelmat, -ja piirustukset sekä hankkia rakennuslupa. 19.8.1995 kesäkokouksessa tutustuttiin uuteen lahtivajaan, joka oli kalusteita vaille valmis.” (Ruhtinan Erä ry:n kokouspöytäkirjat.)

Lahtivajassa tehdään hirvieläinten nylkeminen, teurastus ja lihan leikkaaminen. Metsästyskauden aikana lahtivajalla käsitellään noin 20 - 30 hirveä riippuen pyyntilupien määrästä. Lattia on sementistä valettu ja siinä on lattiakaivot. Seinät ja osa pöytäpinnoista ovat vesivaneria, mutta lihan leikkaus tapahtuu muovisten leikkuualustojen päällä, jos vesivaneeripöydät ovat käytössä. Muutoin käytetään lihan käsittely tilan rosterisia pöytätasoja ja niissäkin muovisia leikkuualustoja. Kuluttajille tai vähittäismyyntiin vajalta ei toistaiseksi ole toimitettu lihaa, pois lukien peijaislihat ja maanomistajien osuudet.



KUVA 1. Ruhtinan Erä ry:n lahtivaja kuvattuna ulkoapäin.



Kuva 2. Kuva käsittelytilasta. Käsittelytilan pöytäpinnat, jotka ovat melkein kosketuksissa lihan kanssa. Ovat helposti puhdistettavaa rosteria. Lattiat ovat sementistä valettu ja seinä vesivaneeria.

Lahtivajatyöskentelyssä on tärkeää erottaa likaiset ja puhtaat toiminnot. Likaisen ja puhtaan raja eli niin sanottu puhtausraja menee nylkemisessä. Nylkemisen jälkeen ruhon pinta altistuu helposti kontaminaatiolle. (Laaksonen 2013, 239). Ruhtinan Erä ry:n lahtivajatyöskentely toimii LIITTEEN 1 mukaisesti.

Laaksonen mukaan kaikista hygieenisin nylkytapa on sellainen, jossa käytetään mahdollisimman vähän veitsee. Ruhtinan Erä ry:n lahtivajalla on mahdollista kiinnittää riistaeläimen talja ovensuussa lattialla oleviin koukkuihin ja hinata ruho kattoa kohti sähkövinssillä, jolloin talja suurimmaksi osaksi revitään irti ruhosta. Tässäkin menetelmässä veitsellä pitää nylkeä jalat sekä rinta – mahapuoli, mutta loppu talja pystytään irrottamaan repimällä. Alla olevasta kuvasta näkee lattiaan valetut koukut, joihin hirvieläimen taljan voi kiinnittää.



Kuva 3. Ulko-oven suussa olevat koukut, johon taljan voi kiinnittää.

Lahtivajalla on lämminvesivaraaja, joten kuumaa ja kylmää vettä on helposti saatavilla. Käytössä oleva vesi tulee lähteestä ja on juomakelpoista. Veden laatu pitäisi mitata joka toinen vuosi laboratoriotutkimuksella. Lahtivajalla on myös sähköjohtolämmitin, joten juoksevan veden saanti on taattu myös pakkasella. Lämminvesivaraajan lämpötila ei kuitenkaan ole riittävän kuuma sterilointia varten. Alla olevassa kuvassa on lahtivajan käsittelytilan vesipiste.



Kuva 4. Käsittelytilassa olevasta vesipisteestä.



Kuva 5. Nylky- ja teurastustila. Riistan käsittelykauden ulkopuolella eli "talviteloilla."

5 ELINTARVIKEHUONEISTOKSI REKISTERÖINTI

"Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa (elintarvikelaki 23/2006)" (Elintarviketurvallisuusvirasto, 2015 B.)

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen, missä elintarvikehuoneisto sijaitsee, käsittelee elintarvikehuoneistosta tehdyt ilmoitukset. Omavalvonnan on oltava toimintaan nähden riittävä. Kun omavalvontasuunnitelmaa noudatetaan ja toiminta toteutetaan sen mukaisesti, elintarvikehygieeniset riskit ovat helpommin hallittavissa. Valvontaviranomainen ei hyväksy omavalvontasuunnitelmaa. Valvontaviranomaisella on velvollisuus antaa ohjeita ja oikeus antaa määräyksiä omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi. Yhtenä vaihtoehtona on, että toimijalla voi olla käytössään toimialansa Eviran arvioima hyvän käytännön ohje, joka korvaa joko kokonaan tai osittain omavalvontasuunnitelman. Ilmoitetuissa elintarvikehuoneistossa omavalvontasuunnitelma on esitettävä valvontaviranomaisella viimeistään ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä. (Elintarviketurvallisuusvirasto, 2015 B.)

Aloitin rekisteröinnin tekemisen etsimällä yhteystietoja, johon ottaa yhteyttä. Koska en aluksi osannut etsiä yhteystietoja oikeasta paikasta, laitoin sähköpostia eviran sivuilta löytyneeseen osoitteeseen ym-paristoterveydenhuolto@kainuu.fi eli Kainuun ympäristöterveydenhuoltoon. Kysyin sähköpostitse lähestynkö nyt oikeata viranomaista, ja että jos viestini tuli väärään osoitteeseen niin minne minun pitäisi olla yhteydessä. Sain vastaukseksi Kainuun ympäristöterveydenhuollosta, että viestini on nyt välitetty Suomussalmen terveystarkastajalle. Noin kahden viikon odottamisen jälkeen sain Suomussalmen terveystarkastaja Pertti Minkkiseltä sähköpostia, jossa hän kertoi olevansa rekisteröinnin käsittelijänä ja laittoi viestin liitteenä lomakkeen, joka minun piti täyttää. Täytin lomakkeen ohjeiden mukaisesti. Lomake löytyy Liitteestä 2.

6 SEURANTA JA TULOKSET

Tämän opinnäytetyön palauttamisvaiheeseen mennessä, en ole saanut vielä päätöstä Suomussalmen terveystarkastajalta. Asia on vielä käsittelyn alla.

Uskoakseni opinnäytetyöni tavoitteena ollut lahtivajan elintarvikehuoneistoksi rekisteröinti tulee täytymään. Koska elintarvikehuoneistotoiminnan aloittamiseen ei tarvitse mitään ennakkotarkastusta. Aivan kuin ravintolan perustamisessa, terveystarkastaja tulee myöhemmässä vaiheessa tarkastamaan toiminnan. Jos elintarvikehuoneiston rekisteröintiä ei hyväksytä, vaan terveystarkastajalta tulisi päätös, että sitä pitäisi täydentää. Luulen sen liittyvän oman vesilähteen käyttämiseen, ja siihen että toistaiseksi lahtivajan vedestä ei ole vedenlaatututkimusta. Koska lahtivaja sijaitsee 50 kilometrin päässä kuntakeskuksesta, olisi mahdollista liittyä kunnalliseen vedenjakeluun. Kunnallisesta vedenjakelun vedestä tarkastuksia ei tarvitsisi tehdä.

Jatkotoimenpiteenä opinnäytetyön tekemisen jälkeen, on ylläpitää metsästysseuran lahtivajaa hyväkuntoisena jakaa tietoisuutta lahtivajan muille käyttäjille omavalvontasuunnitelman mukaisesta työkentästä. Esimerkiksi lahtivajan seinälle tulostetuilla lapuilla joissa kerrotaan, kuinka siellä tulee toimia. Lisäksi jätän yhdistyksen metsästysmajalle tekemäni omavalvontasuunnitelman kaikkien luettavaksi. Lahtivajalle täytyy myös hankkia uusia pesuaineita, jotta lahtivajan puhtaanapidon edellytykset täyttyvät omavalvontasuunnitelma mukaisesti.

7 POHDINTA

Tämä opinnäytetyö on yhdistää oman ammattini ravintola-alalla ja metsästys harrastuksen niin hyvin, kuin se on mahdollista. Työtä tehdessäni olen oppinut ja ottanut selvää paljon aikaisempaa enemmän tietoa elintarvikelainsäädännöstä ja päässyt hyvin perille esimerkiksi elintarvikehuoneiston, riistankäsittelylaitoksen ja alkutuotannon eroista.

Kun ajattelen asiaa ravintola-alan kannalta, olisi mielestäni äärimmäisen hyvä asia, että riistan myynti lahtivajoilta ravintoloihin kasvaisi entisestään. Yli 90 prosenttia pyydetystä riistasta menevät metsästäjille itselleen ja heidän lähipiirilleen. Näin ollen ravintoloihin saatavilla oleva riista on usein ulkomaa-laista ja tarhattua. (YLE Uutiset, 2015.)

Oman kokemuksen mukaan tuntuu todella hassulta, että suomalaisissa ravintoloissa suurin osa käytettävästä riistan lihasta tulee ulkomailta. Perustan väitteeni työelämässä tehtyyn havaintoon ja tukujen lihatarjontaan, jossa kaikki riista paitsi poro oli saatavilla vain ulkomaalaisena. Vaikka Suomesakin metsästetään vuosittain miljoonia kiloja riistaa. Esimerkiksisi vuonna 2013 riistasaaliin laskennallinen lihantuotto oli 7,3 miljoonaa kiloa, josta hirven osuus oli 5 miljoonaa kiloa. Mielestäni siitä riittäisi myös ravintoloihin. (Riistan- ja kalantutkimuslaitos, 2015.)

Riistan luovutus eteenpäin vähittäismyyntiin tai ravintoloihin tarkastamattomasta lihasta on käytössä ymmärtääkseni vain Suomessa. EU:n yleiset säädökset liittyvät vain alkutuotantoon, joka tässä tapauksessa tarkoittaa kynimätöntä tai nylkemätöntä riistaa. Alkutuotantopaikka muuttuu elintarvikehuoneistoksi siinä vaiheessa, kun riista on nyljetty.

EU:lla on yleiset säädökset liittyen elintarvikehygieniaan, eläinperäisiin elintarvikkeisiin, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämiseen, elintarvikkeiden mikrobiologisiin vaatimuksiin ja virallisiin lihan trikiinitarkastuksiin koskevia asetuksia. Näiden yleisten asetusten lisäksi jokaisella maalla on omat kansalliset asetuksensa. Suomessa kansalliset asetukset on määritellyt maa- ja metsätalousministeriö, joita käytännössä toteuttaa ja valvoo ympäristöterveys-tarkastajat. (Savukoski, 2015.)

7.1 Toteutustapa ja tekemisessä ilmenneet ongelmat

Opinnäytetyön toteuksen tyyli oli toiminnallinen, koska osallistuin aiheeseen liittyvään koulutukseen, sekä olen tehnyt käytäntöön tulevan aineiston toimeksiantajalleni. Olin itse yhteydessä paikallisiin viranomaisiin, toimeksiantajaan ja metsästäjän terveys- ja hygieniä koulutusta pitäneeseen eläinlääkäriin. Työ on ollut siinä mielessä hieman raskasta toteuttaa, sillä olen tehnyt sen yksinään.

Työssä ilmenneet ongelmat liittyvät enimmäkseen siihen, että aiheesta ei ole aikaisemmin tehty yhtään tuotosta. Tai sellaista en ainakaan löytänyt mistään. Lisäksi aineiston kerääminen oli hieman vaikeaa, koska aiheesta on vain vähän kirjallista tietoa. Mielestäni työ olisi saattanut jäädä tekemättä,

ellen olisi sattumalta huomannut Jahti-lehdessä ollutta ilmoitusta liittyen Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutukseen. Otin välittömästi yhteyttä toimeksiantajaan eli Matti Kinnuseen ja kävimme molemmat sen kurssin. Kurssi oli maksullinen, mutta toimeksiantaja sen meille molemmille suostui maksamaan.

Kustannuksia työlle tuli myös ilmoituksen tekemisessä, kun kunnan terveystarkastaja ottaa 88 euroa käsittelymaksua. Tämä ei varsinaisesti ole ongelma, mutta asia pitää käsitellä seuraavassa yhdistyksen eli Ruhtinan Erä ry:n kokouksessa, että kuka kyseisen laskun maksaa. Lisäksi koen opinnäytetyön yhtenä ongelmana sen, että päätös terveystarkastajalta elintarvikehuoneiston rekisteröinnistä on ollut todella pitkään käsittelyn alla. Jos se olisi oleellinen tieto tämän opinnäytetyön kannalta, olisi opinnäytetyöprosessi pitkittynyt huomattavasti.

7.2 Yleistettävyyden ja loppusanat

Luulen, että opinnäytetyötäni pystyy käyttämään kuka tahansa hyödyksi, joka aikoo tehdä vastaavan ilmoituksen oman metsästysseuran lahtivajan elintarvikehuoneistoksi muuttamisessa. Suosittelen ennen elintarvikehuoneisto rekisteröintiä osallistumaan Metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutukseen, joita metsästäjäliitto järjestää muutamia kertoja vuodessa ympäri suomea. Kurssilta sain paljon apua ja aineistoa oma-ohjelmasuunnitelman tekemiseen.

Lopuksi sanoisin, että kannattaa aloittaa ilmoituksen ja oma-ohjelmasuunnitelman laatiminen hyvissä ajoin, sillä kunnallisella terveystarkastajalla voi mennä pitkän aikaa käsittelyssä, kuten tässä minun tapauksessani. Luulen kyllä tässä tapauksessa asioiden olevan kunnossa ennen metsästyskauden alkua, kun kevätpuolella olin heihin yhteydessä. Kesken metsästyskautta en siis suosittele tekemään sitä, koska se ei todennäköisesti samalla kaudella ehdi käydä käsittelyssä.

Toivon tämän opinnäytetyöni olevan tietoisuuden lisääminen ihmisille paikallisista metsästysseuroista ja heidän lahtivajoistaan ja herättää myös ravintoloiden mielenkiintoa riistaa kohtaan. Ja päinvastoin metsästysseuroille mahdollisuudesta myydä lihaa paikallisille ravintoloille, kun vain ilmoittaa lahtivajansa elintarvikehuoneistoksi. Tulevaisuudessa ravintola-alalla toimiessani olisi hienoa ostaa lihaa paikallisilta metsästysseuroilta suoraan ravintolaan metsästyskaudella.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

Elintarviketurvallisuusvirasto.

- A. Elintarviketurvallisuusvirasto. Eviran ohjeistus. [viitattu 2015-04-07.] Saatavissa: http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/eviran_ohje_16027_2.pdf
- B. Elintarviketurvallisuusvirasto. Elintarvikehuoneistot. [viitattu 2015-04-07.] Saatavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot>
- C. Elintarviketurvallisuusvirasto. Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus. [viitattu 2015-04-07.] Saatavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/patevyysvaatimukset/metsastajien+hygienia-+ja+terveyskoulutus/>

Laaksonen, S. 2013. Metsästäjän terveysoppi. Kuusamo: Wazama.

LAAKSONEN. Sauli, Eläinlääkäri. [Luento.] 2015-03-27-28 Iisalmi: Metsästäjän terveys ja -hygieniakoulutus.

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja toimittaminen myyntiin. [viitattu 2015-05-16.] Elintarvikehygieniayksikkö. Saatavissa: http://www.savukoski.fi/ymparistoterveydenhuolto/tiedotteet/Riistanlihan_tarkastus.pdf

Metsästäjä –lehti No. 4/2014 s. 54-55. Turku: Hansaprint.

Riistan- ja kalantutkimuslaitos. [viitattu 2015-05-16.] Saatavissa: <http://www.rktl.fi/julkaisut/j/710.html>

Ruhtinan erän kotisivut. [viitattu 2015-05-16.] Saatavissa: <http://www.ruhtinanera.com>

Vilkka H. & Airaksinen T. 2004. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi

YLE Uutiset. [viitattu 2015-05.12.] Saatavissa: http://yle.fi/uutiset/vapaalle_riistalle_on_ottajia/5473856

LIITE 1: OMAVALVONTASUUNNITELMA

■ MUU RAPORTTI - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Ruhtinan Erä ry

TEKIJÄ: Aki Kinnunen

SISÄLTÖ

1	OMAVALVONNAN YHTEYSTIEDOT	22
2	OMAVALVONNAN TARKOITUS	22
3	YLEISKUVAUS LAHTIVAJASTA	22
4	TOIMINTA-AIKA	22
5	POHJAKUVA.....	23
6	LAHTIVAJASSA TYÖSKENTELEVÄT HENKILÖT.....	23
7	KOULUTUS JA VAATIMUKSET	24
8	LAHTIVAJAN HYGIENIA	25
8.1	Henkilökohtainen hygienia	25
8.2	Teurastushygienia.....	25
8.3	Lihan leikkaamisen hygienia	25
9	TILOJEN LÄMPÖTILAT	26
10	PUHDISTUSOHJELMA	26
11	VESIHYGIENIA	27
12	HAITTAELÄINTEN TORJUNTA.....	27
13	JÄTEHUOLTO- OHJELMA.....	28
14	LAHTIVAJAN KUNNOSSAPITO.....	28
15	LIHAN LUOVUTUS	28
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	29

1 OMAVALVONNAN YHTEYSTIEDOT

Ruhtinan Erä Ry, Y-tunnus 0648543-2, Juntusrannantie 540 89920 Ruhtinansalmi,
ruhtinanera@gmail.com

Vastuuhenkilöt: Aki Kinnunen, Kyläntie 8, 89920 Ruhtinansalmi, +358407291896
Matti Kinnunen, Juntusrannantie 163, 89600 Suomussalmi, +358407637683

2 OMAVALVONNAN TARKOITUS

Varmistaa riistan lihan turvallisuus ja laatu estämällä taudinaiheuttajabakteereiden pääsyn eläinten taljoista, suolistosta, maaperästä tai ympäristöstä lihaan ja estämällä niiden ja pilaajamikrobien lisääntyminen lihassa.

3 YLEISKUVAUS LAHTIVAJASTA

”28.1.1995 Ruhtinan erän vuosikokouksessa seura päätti rakentaa kokonaan uuden lahtivajan entisen tilalle. Johtokunnalle annettiin velvoite laatia rakennussuunnitelmat, -ja piirustukset sekä hankkia rakennuslupa. 19.8.1995 kesäkokouksessa tutustuttiin uuteen lahtivajaan, joka oli kalusteita vaille valmis.” (Ruhtinan Erä ry:n kokouspöytäkirjat.)

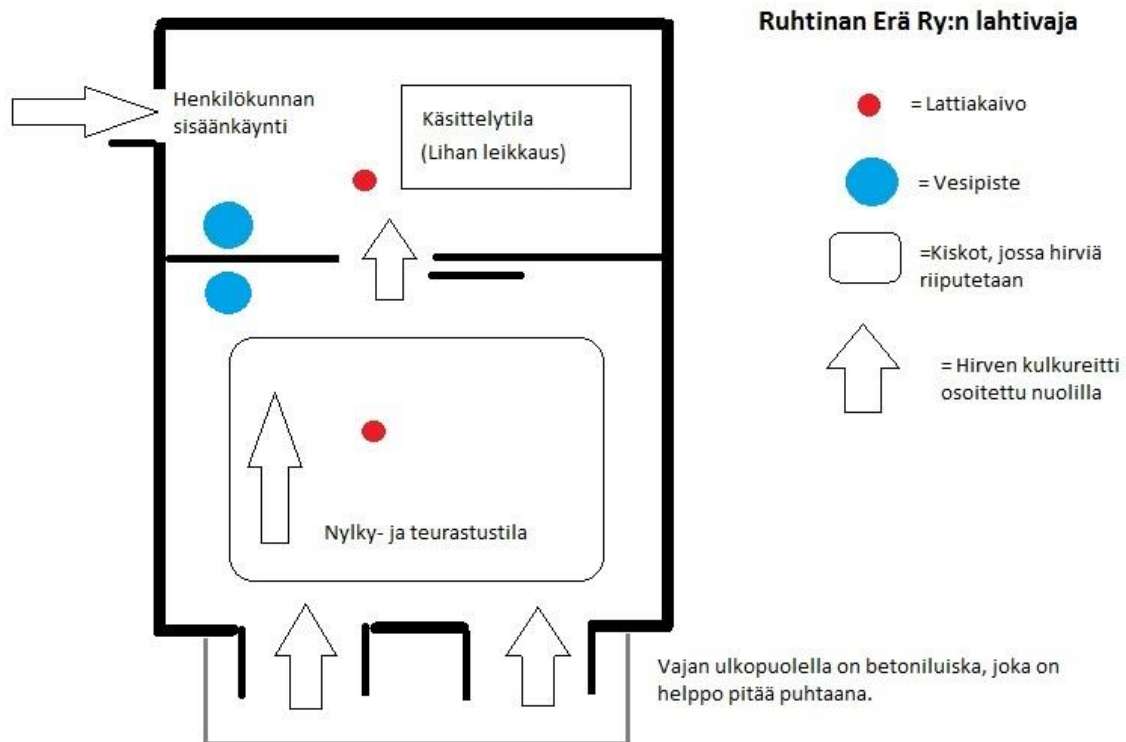
Lahtivajassa tehdään hirvieläinten nylkeminen, teurastus ja lihan leikkaaminen. Metsästyskauden aikana lahtivajalla käsitellään noin 20 - 30 hirveä riippuen pyyntilupien määrästä. Lattia on sementistä valettu ja siinä on lattiakaivot. Seinät ja osa pöytäpinnoista ovat vesivaneria, mutta lihan leikkaus tapahtuu muovisten leikkuualustojen päällä, jos vesivaneeri pöydät ovat käytössä. Muutoin käytetään lihankäsittelytilan rosterisia pöytätasoja ja niissäkin muovisia leikkuualustoja. Lahtivajalla on tehokas loisteputki valaistus. Kuluttajille tai vähittäismyyntiin vajalta ei toistaiseksi ole toimitettu lihaa, pois lukien peijaislihat ja maanomistajien osuudet.

4 TOIMINTA-AIKA

Toiminta-aika lahtivajalla on osavuotinen, syyskuun viimeisestä lauantaista joulukuun loppuun. Eli jahtikauden mittainen.

5 POHJAKUVA

Yksinkertaistettu pohjakuva lahtivajasta, jossa on merkittynä vesipisteet. Alla olevassa kuvassa on nuolilla merkitty riistan käsittelyvaiheet, sekä henkilökunnan kulkureitit.



6 LAHTIVAJASSA TYÖSKENTELEVÄT HENKILÖT

Ruhtinan Erä ry, hirviporukkaan kuuluvat jäsenet. Ei kaikki seuran jäsenet. Lisäksi lahtivajaa vuokrataan ulkopuolisille metsästysseuroille joka vuosi.

7 KOULUTUS JA VAATIMUKSET

Vaatimukset riistan teurastukseen osallistuvien metsästäjien hygieniosaamisesta vaihtelevat sen mukaan, miten ja minne riista on tarkoitus toimittaa. Vastuu kaikissa tapauksissa on riistaa luovuttavalla metsästäjällä. Metsästäjillä on mahdollista hankkia alan osaamista erilaisilla elintarvikealan hygieniosaamisenkurseilla sekä metsästäjille suunnatuilla hygieniakoulutuksilla.

Ruhtinan Erä:n jäsenistä ainakin kaksi henkilöä on käynyt metsästäjien terveys ja – hygieniakoulutuksen. He ovat Aki Kinnunen ja Matti Kinnunen. He voivat antaa arvion myös riistaeläimen terveydestä ilman, että eläinlääkärinä tarvitsee kutsua paikalle. Koulutuksen saaneet henkilöt ovat myös tiedossa eviran järjestelmissä.

8 LAHTIVAJAN HYGIENIA

8.1 Henkilökohtainen hygienia

Käytetään suojavaatteita ja hiussuojaa. Metsästysseuralla on kertakäyttöhanskoja ja – hihoja käytettävissä. Käsien pesu tapahtuu vesipisteellä aina työn alussa ja työn aikana tarvittaessa. Suoja varusteet päällä ei saa käydä välillä pihalla, vaan pihalla käynnin jälkeen täytyy ottaa uudet ja puhtaat suojavarusteet käyttöön. Metsästäjällä ei saa olla märkiviä haavoja, sormuksia, lävistyksiä ja hänellä täytyy olla kynnet kunnossa. Jos metsästäjällä on märkiviä haavoja, vatsatautia tai flunssaa, eihän saa työskennellä lahtivajalla.

8.2 Teurastushygienia

Käytämme Metsästäjän terveysoppi – kirjan ohjeistusta. Kirja on kaikkien nähtävillä metsästysseuran majalla. Välineet steriloidaan vähintään 82 °C asteisessa vedessä. Koska lämminvesivaraajan kuuminta lämpötilaa ei ole tiedossa, pitää vesi kiehauttaa pihalla olevassa muuripohja padassa.

Likainen ja puhdas puoli tulee erottaa. Raja kulkee nylkemisessä. Tämä edellyttää myös toimintojen ajallista erottamista. Teurastusta ei tehdä samaan aikaan kuin lihaa leikataan. Tilat pitää pestä ja välineet desinfioida. Erillinen lihan käsittelyhuone on parempi ratkaisu, sillä puhtaana pitäminen on helpompaa, kuten Ruhtinan Erän lahtivajalla asia on toteutettu.

Näkyvä lika poistetaan veitsellä. Vettä saa käyttää vain vatsa- ja rintaontelon sisäpintojen puhdistamiseen tarvittaessa. Ampumisesta aiheutuneet verihyytymät poistetaan veitsellä. Lihaa pitää veistää viisi senttiä hyytymä kohdan ympäriltä.

8.3 Lihan leikkaamisen hygienia

Aina lihaa leikattaessa käytetään suojakäsineitä. Välineet eli veitset ja sahat yms. sekä työpinnat ja leikkuulaudat tulee pestä ennen ja jälkeen käytön sekä lopuksi myös steriloida ne.

Jos teurastustilaa käytetään tilapäisesti leikkuutilana, siellä ei saa yhtä aikaa olla nylkemättöämiä tai teurastusta vailla olevia eläimiä. Lisäksi tilat ja työvälineet pitää olla puhdistettuna ja desinfioituna ennen kuin teurastustilaa voidaan käyttää lihan leikkaus tilana.

9 TILOJEN LÄMPÖTILAT

Koska lahtivajalla ei ole erillistä jäähdytyslaitetta, vajalla toimitaan sääolosuhteiden mukaisesti. Jahti-kauden alussa syyskuun lopulla on kaisuussa vuorokauden keskilämpötila noin kahden celsius asteen luokkaa. Ja ylimmilläänkin lämpötila on noin 5 - 6 asteen välillä. Se on riittävän kylmä lihojen riiputtamista ja raakakypsyttämistä varten. Suositeltu raakakypsytyks lämpötila on 0-astetta. Ruhon- tai liha-varaston maksimi lämpötila on + 6 °C astetta. Jos sää on lämpimämpi kuin suositus on eikä ruho pysty jäähtymään tarpeeksi nopeasti, se tulee paloitella heti ilman raakakypsyttelyä. Sisäelimiön säilytysaika on korkeintaan 5 vuorokautta. Koko vajassa on lattialämmitys, jolla pystytään estämään lian ja veden jäätyminen lattiaan kiinni pakkasilmoilla. (Ilmasto-opas, 2015.)

10 PUHDISTUSOHJELMA

Siivousta tulee tehdä aina, kun se katsotaan tarpeelliseksi. Tilat ja välineet tulee puhdistaa aina lihan paloitellun tai teurastuksen jälkeen. Tilat puhdistetaan mekaanisella puhdistuksella, kemiallisella puhdistuksella sekä desinfioinnilla. Mekaaninen puhdistus tarkoittaa hankaamalla tapahtuvaa puhdistusta ja kemiallinen puhdistus pesuaineen avulla irroitettavaa likaa ja bakteereja, sekä desinfiointia.

Lattian pesu, kastellaan vedellä, laitetaan pesuainetta, harjataan pitkävartisilla harjoilla, huuhdellaan ja lastataan lattialestoilla kuivaksi.

Pöytien ja leikkuulautojen pesu, kastellaan vedellä, laitetaan pesuainetta, harjataan varrettomilla tai tiskiharjan näköisillä harjoilla, huuhdellaan ja kuivataan ikkunalestalla kuivaksi.

Kaikki lihaan kosketuksissa olevat välineet tulee pestä harjalla hankaamalle ja pesuainetta käyttäen ja huuhdellen ja lopuksi steriloida eli upottaa ne kiehuvaan veteen hetkeksi. (Veitset, sahat, lihakoukut ja jauheliha myllyn osat.)

Käytettävät pesuaineet tulee olla Eviran hyväksymiä ja niiden käyttöohjeet on säilytettävä ja pidettävä näkyvillä. Näitä pesuaineita ovat esimerkiksi Kiilto Forte yleispuhdistusaine ja Kiilto ETA 700, joka on desinfioiva pesuaine, sekä työvälineiden puhdistukseen Kiilto Asteri astianpesuaine. Edellä mainitut pesuaineet ovat esimerkkejä, jotka on tarkoitettu elintarviketeollisuuteen ja ammattikeittiöihin, mutta ne soveltuvat myös lahtivajan puhtaana pitämiseen.

11 VESIHYGIENIA

Kuumaa ja kylmää juomaveden laatuvaatimukset täyttävää vettä. Käytössä oleva vesi tulee lähteestä ja on juomakelpoista. Veden laatu pitäisi mitata joka toinen vuosi laboratoriotutkimuksella. Lahtivajalla on myös sähköjohtolämmitin, joten juoksevan veden saanti on taattu myös pakkasella.

12 HAITTAELÄINTEN TORJUNTA

Jos lahtivajan rakenteiden tiiveydessä huomataan jotain poikkeamia, korjataan se välittömästi. Jos käytettävissä ei ole tarpeellisia työkaluja tai materiaaleja on siitä ilmoitettava metsästyseuran hallitukselle. Ovet pidetään suljettuina eikä niitä turhaan pidetä auki. Jos lahtivajalle ilmestyy esimerkiksi hiiriä, ne pyydetään pois loukuilla heti.

13 JÄTEHUOLTO- OHJELMA

Teurastuksen sivutuotteet säilytetään lahtivajan ulkopuolella. Niille on varattu omat kannelliset astiat, että haittaeläimet kuten linnut eivät pääse niihin koskemaan. Pienpeto pyytäjät toimittavat teurasjätteet haaskoillensa tai ne kaivetaan monttuun kerran viikossa.

14 LAHTIVAJAN KUNNOSSAPITO

Tilat ja laitteet tarkastetaan ja kunnostetaan jahtikauden alussa. Jos ilmenee jotain puutteita, on siitä ilmoitettava metsästysseuran hallitukselle tai omavalvonnan vastuuhenkilölle.

15 LIHAN LUOVUTUS

Myyntiin ja luovutukseen menee vain terveiden eläimien lihaa. Hygieninen kuljetus, lämpötila alle 6 °C tai alle. Jos kuljetus kestää alle kaksi tuntia ei koneellista jäähdytystä vaadita.

Lihan mukana täytyy olla asiakirja, josta ilmenee laji, lihan määrä, pyntiaika ja – paikka, toimituspäivä ja lihan vastaanottaja. Asiakirjaan maininta, että liha ei ole tarkastettua. Kirjapito velvollisuus. Esi-merkiksi säilytetään kopio toimitusasiakirjasta, säilytysaika yksi vuosi.

Liitteenä tässä omavalvontasuunnitelmassa on kaksi eri Eviran hyväksymää lomakepohjaa. Ensimmäisessä liitteessä on lomakepohja koulutetun henkilön ilmoituksesta luonnonvaraisen riistan alustavasta tarkastuksesta. Toisessa liitteessä on asiakirja malli tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan toimitamisesta paikalliseen vähittäismyyntiin.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

Elintarviketurvallisuusvirasto. Eviran ohjeistus. [viitattu 2015-04-07.] Saatavissa: http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/eviran_ohje_16027_2.pdf

ILMASTO-OPAS [VIITATTU: 30.3.2015] KAINUU – TYYPILLISTÄ MANNERILMASTOA. [SAATAVISSA: <https://ilmasto-opas.fi/fi/ilmastonmuutos/suomen-muuttuva-ilmasto/-/artikkeli/29c54af0-8e5b-49e8-9137-8b818dd6d63f/kainuu-tyypillista-mannerilmastoa.html>]

LAAKSONEN, Sauli. 2013. Metsästäjän terveysoppi. Kuusamo: Wazama media Oy

LAAKSONEN. Sauli, Eläinlääkäri. [Luento.] 2015-03-27-28 Iisalmi: Metsästäjän terveys ja -hygieniakoulutus.



Esittelijä Eva Marami
Hyväksyjä Auli Vaarala

Sivu/sivut 26 / 27
Ohje 16027/1
Käyttöönotto 1.11.2012

Elintarvikehygienialyksikkö

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

LIITE I Malli koulutetun henkilön ilmoituksesta luonnonvaraisen riistan alustavasta tarkastuksesta

Ilmoituksen numero:

KOULUTETUN HENKILÖN ILMOITUS LUONNONVARAISEN RIISTAN ALUSTAVASTA TARKASTUKSESTA

1. Koulutetun henkilön tiedot

Koulutetun henkilön nimi	Puhelinnumero
Postitusosoite	Postinumero ja postitoimipaikka

2. Alustavan tarkastuksen tiedot

Eläinlaji	Tappamispäivämäärä, -aika ja -paikkakunta
Ruoissa havaitut muutokset <input type="checkbox"/> Ei havaittu muutoksia suolistossa, sisäelimissä tai ruoissa	
Eläimen käyttäytyminen <input type="checkbox"/> Ei havaittu epänormaalia käyttäytymistä	Ympäristön saastuminen <input type="checkbox"/> Ei epäilyä ympäristön saastumisesta

3. Luonnonvaraisen riistan toimittaminen lihantarkastukseen

Riistankäsittelylaitos tai nk. lahtivaja, johon riista toimitetaan	Toimittamispäivämäärä
Palkka ja pälväys	Allekirjoitus ja nimenselvennys

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004

LIITE II Mallilomake: Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan myyntitiedot**(Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 mukainen asiakirja)****ASIAKIRJA TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN TOIMITTAMISESTA****PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYYNTIIN****Myyjä**

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t).....

Määrä


Pyyntipäivä.....Kellonaika

Pyyntipaikkakunta.....

Toimituspäivämäärä.....

Myyjän allekirjoitus.....

LIITE 2: ELINTARVIKEHUONEISTO HAKEMUS

 Kainuun sote/ Ympäristöterveydenhuolto	HAKEMUS elintarvikelain (23/2006, muutos 352/2011) 13 § 1 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta: Ilmoitettu elintarvikehuoneisto, lahtivaja
	Dnro (viranomaisen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus koskee

☒ toiminnan aloittamista☐ toiminnan olennaista muuttamista☐ muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi Ruhtinan Erä ry		Y-tunnus (tai henkilötunnus) 0648543-2
	Osoite ja postitoimipaikka Juntusrannantie 540 89920 Ruhtinansalmi	Kotikunta Suomussalmi	Puhelin 0407291896 / Aki
			Faksi
	Yhteyshenkilö tai vastuhenkilö Aki Kinnunen / Matti Kinnunen		Puhelin 0407637683 / Matti
	Sähköpostiosoite Aki.j.kinnunen@edu.savonia.fi / ruhtinanera@gmail.com		
Laskutusosoite Matti Kinnunen / Sihteeri Juntusrannantie 163, 89600 Suomussalmi			
2. Toimipaikka	Nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		Faksi
	Koordinaatit (koordinaattijärjestelmä: WGS84)		
	Sähköpostiosoite		
	Kiinteistön omistaja	Puhelin	
	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
3. Omavalvonta-suunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Aki Kinnunen Laatimispäivämäärä 30.3.2015 Omavalvonnan vastuhenkilö Aki Kinnunen		

4. Käyttäjät	Vakituksia tilan käyttäjiä n. 60 kpl Lihankäsittelijällä on hygieniapassi tai käsittelijä on käynyt metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutuksen (Eviran hyväksymä, vaaditaan 1.9.2014 alkaen) Kaksi koulutuksen käyntyä jäsentä. Hygieniapassien lukumäärä ei tiedossa.																																																
5. Arvioitu aloituspäivä ja lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai arvioitu toiminnan muuttumispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista	Toiminta aloitetaan syyskuun lopulla, kun hirvenmetsästyskausi alkaa. Ja päättyy viimeistään joulukuun lopulla, kun kausi päättyy. Toiminnasta tarkempi kuvaus omavalvontasuunnitelmassa.																																																
9. Toiminta	X Riistankäsittely (maanisäkkäät ja linnut) Metsästäjä tai metsästysseura saa luovuttaa metsästettyä luonnonvaraista riistaa suoraan kuluttajalle alkutuotannon tuotteena (kokonaisina nylkemättöminä tai kynimättöminä ruhoina) enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäaurista vuodessa. Metsästäjä ei kuitenkaan voi myydä/ luovuttaa tarkastamattomana trikiini alttiiden eläinten lihaa. Metsästäjän tulee pitää kirjaa pyydetystä ja suoraan kuluttajalle luovutetusta tai vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistasta. <i>Kirjanpidon tulee sisältää tiedot riistaeläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta</i> (alkutuotantoasetus). Kirjanpidossa tulee lisäksi olla tieto toimitetun riistan määrästä, vastaanottajasta ja toimituspäivämäärästä. Ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta voi luovuttaa edellä mainitun määrän tarkastamattomana riistanlihaa nyljettynä, kynittynä ja mahdollisesti paloitetuna. Leikattavat eläinlajit: X luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) Hirvi <input type="checkbox"/> muu, mikä?																																																
11. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	Huoneiston kokonaispinta-ala 73 m ² Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (käsittelytilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalityilat, siivousvälineet ym., tarvittaessa erillinen liite) <table border="1" data-bbox="359 1093 1548 1527"> <thead> <tr> <th>huonetila</th><th>pinta-ala, m²</th><th>huonekorkeus, m</th><th>lattiapinnoite</th><th>seinäpinnoite</th><th>kattopinnoite</th><th>työtasot</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Teurastustila</td><td>44</td><td>n.5 m</td><td>Sementti</td><td>Vesivaneri</td><td>Pelti</td><td>Muovi-laudat vesivaneri pöydän päällä.</td></tr> <tr> <td>Käsittelytila</td><td>29</td><td>n.4 m</td><td>Sementti</td><td>Vesivaneri</td><td>Pelti</td><td>Rosteri</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> Huoneiston ilmanvaihto: <input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä? Lattiakaivo X tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0°C, on lattiakaivo							huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot	Teurastustila	44	n.5 m	Sementti	Vesivaneri	Pelti	Muovi-laudat vesivaneri pöydän päällä.	Käsittelytila	29	n.4 m	Sementti	Vesivaneri	Pelti	Rosteri																					
huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																											
Teurastustila	44	n.5 m	Sementti	Vesivaneri	Pelti	Muovi-laudat vesivaneri pöydän päällä.																																											
Käsittelytila	29	n.4 m	Sementti	Vesivaneri	Pelti	Rosteri																																											
12. Käsienpesupisteet	Käsienpesupisteet käsittelytilassa X 1 kpl <input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana			X paperipyyheteline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija																																													
13. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet	<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaiteisto jäädytetyissä tiloissa			<input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin																																													
14. Säilytys- ja varastointitilat	X Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara			<input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?																																													

15. Siivousvälinetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl	
	Ovatko siivousvälinetilat tilat varustettu seuraavasti <input checked="" type="checkbox"/> kaatoallas <input checked="" type="checkbox"/> vesipiste <input checked="" type="checkbox"/> lattiakaivo <input checked="" type="checkbox"/> lämpökuivaus <input checked="" type="checkbox"/> hyllyt <input checked="" type="checkbox"/> teline varrellisille siivousvälineille <input type="checkbox"/> koneellinen ilmanvaihto	<input type="checkbox"/> painovoimainen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> lattianpesulaite <input type="checkbox"/> siivousliinojen pesukone <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet <input type="checkbox"/> työvälineille, laatikoille ja laitteille erillinen pesutila
16. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> naiset henkilöä <input type="checkbox"/> miehet henkilöä <input type="checkbox"/> yhteiset henkilöä ei pukuhuonetta, vain pukukaapit kpl X pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? Metsästysmajalla X käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> suihku(t)	Käymälät <input type="checkbox"/> kpl wc:itä <input type="checkbox"/> wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista X wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? Erillisessä rakennuksessa. <input type="checkbox"/> käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija <input type="checkbox"/> paperipyyheteline
17. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	X Muu, mikä? Lähde. <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä
18. Sivutuotteet ja jätehuolto	<input type="checkbox"/> Elintarvikehuoneistossa syntyy sivutuotteita kg/vuosi	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta Omaavontasuunnitelmassa.
	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon X Suljettavat jäteastiat	X Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	
19. Jätevedet ja viemärointi	Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla X viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla
20. Pihan päällystämateriaali	Sepeliä.	
21. Lisätiedot		
22. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka 21.4.2015 Suomussalmi	Allekirjoitus ja nimenselvennys Aki Kinnunen
LIITTEET	<input type="checkbox"/> asemapiirustus <input type="checkbox"/> pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu	X omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenotto) <input type="checkbox"/> muu, mikä

Hakemus on toimitettava liitteineen: Kainuun sote/ ympäristöterveydenhuolto, Satamakatu 2 B, 87100 Kajaani			
Viranomaisen täyttää			
Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____ 20 ____ Viranhaltijan allekirjoitus	Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____ 20 ____ Viranhaltijan allekirjoitus	Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____ 20 ____ Viranhaltijan allekirjoitus	Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____ 20 ____ Viranhaltijan allekirjoitus
Alustava riskinarviointi on suoritettu ____/____ 20 ____ valtakunnallisen elintarvikeohjelman mukaisesti.			
Todistus ilmoituksen käsittelystä on lähetetty toimijalle ____/____ 20 ____			
Tiedot elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvista olennaisista muutoksista on tallennettu valvontakohdetietokantaan. ____/____ 20 ____			